



Fattoria Petrinì

Sapienza Università di Roma

*Corso di Laurea in Scienze, Culture e Politiche
Gastronomiche per il Benessere*

«NUTRACEUTICA, UNA NUOVA FRONTIERA DELL'ALIMENTAZIONE»

Roma, 22 marzo 2023



Fattoria Petrinì

Chi siamo: la Fattoria Petrini

La Fattoria Petrini è un'Azienda agricola a conduzione familiare che produce oli extra vergini biologici pluripremiati:

-  San Vito®
-  Raggia di San Vito®
-  Sei Colli®
-  Lupo di Mare®
-  Elaion®
-  Altri Tempi®



Come produciamo

La Fattoria Petrini dispone di uliveti di proprietà, di un frantoio aziendale e di una linea di imbottigliamento con cui completa l'intera filiera produttiva, la quale viene, in tutte le sue fasi, controllata e garantita da tecnici esperti, agronomi e degustatori di olio diplomati.



Monte San Vito, Città dell'Olio





Fattoria Petriņi



Fattoria Petriņi

Alimentazione e calcio



L'osso, per mantenersi in salute, ha bisogno di calcio e questo non si può creare dal nulla.



Deve arrivare ogni giorno dall'esterno con il cibo.



Se la quantità di calcio introdotta con la dieta quotidiana è insufficiente, vi è il rischio di una sua sottrazione dai depositi, cioè dalle ossa.



L'osteoporosi



E' una malattia dell'osso che, per motivi vari si impoverisce gradualmente di sali minerali e diventa più sottile e fragile del normale.



Dopo i 50 anni di età si calcola che **1 donna su 2 ed 1 uomo su 8** andranno incontro ad una frattura da fragilità nella restante parte di vita.



Circa il 50% delle persone anziane, dopo una frattura di femore, va incontro ad una notevole riduzione della propria indipendenza e il 30% muore nei 12 mesi successivi alla frattura stessa.



**Da una nostra intuizione
è nata una ricerca scientifica
durata 5 anni e condotta da
luminari di fama internazionale**



Fattoria Petriņi

**Una ricerca che ha preso come
base il nostro olio e come
principio attivo una formula
vitaminica bilanciata e
sinergica**



Fattoria Petriņi

E' nato
Petriniplus[®]



Fattoria Petriani

FILIERA DELLA SALUTE

Si parla di allungamento della Filiera della Salute, tradizionalmente circoscritta agli interventi ex post di tipo curativo, clinico e ospedaliero, facendola sconfinare in un ambito che si estende dal regime alimentare fino all'insieme degli stili di vita.



Alimentazione funzionale

Il primo utilizzo nella letteratura internazionale risale al 1993 all'interno dell'articolo «Japan explores the boundary between food and medicine», pubblicato sulla rivista NATURE.

FOSHU-FOOD
for specified health use



Definizione odierna

Un alimento è definito «funzionale» se, oltre alle proprietà nutrizionali che gli sono naturalmente proprie, ha una dimostrata capacità di influire positivamente su una o più funzioni fisiologiche, contribuendo a migliorare lo stato generale di salute e benessere e a ridurre il rischio di insorgenza di talune patologie.



Alimenti funzionali e integratori alimentari

Gli **alimenti funzionali** hanno l'aspetto esteriore dei cibi della dieta quotidiana. Non assumono MAI l'aspetto esteriore di dispositivi predosati come pillole, capsule, bustine solubili o fiale. Tale caratteristica li distingue dagli **integratori alimentari** (food/dietary supplements) che non sono concepiti come elementi dell'ordinaria dieta quotidiana ma, appunto, come apporti suppletivi e integrativi di essa permettendo l'assunzione concentrata di singole sostanze.

Gli **integratori per uso sportivo** ne sono una declinazione particolare.

All'insieme dei cibi funzionali sono assimilabili anche :

- **Alimenti per l'infanzia** (impiegati fino ai tre anni di vita),
- **Alimenti funzionali modificati** (attraverso trattamento tecnologico specifico si aggiunge, riduce o elimina un componente bioattivo o nutriente)
- A) **Cibi rich in (o arricchiti)** nei quali il componente aggiunto non è naturalmente presente in origine
- B) **Cibi free from** che sono privati di sostanze non desiderate
- C) **Cibi fortificati** nei quali viene incrementata la concentrazione di un nutriente già normalmente presente



I Nutraceutici

Sono sostanze che svolgono comprovate funzioni fisiologiche o attività biologiche, derivate mediante le tecniche della sintesi farmaceutica da piante, agenti microbici e alimenti.

Possono essere assunti attraverso i cibi funzionali da essi arricchiti oppure sotto forma di integratori in compresse, capsule, fiale o polveri solubili.

Si tratta quindi di una categoria tra l'alimentazione funzionale e gli integratori.



NOVEL FOOD

- 1. Carne coltivata o sintetica (cultivated/clean meat)** : non proviene dalla macellazione di animali vivi ma è prodotta in laboratorio da cellule animali coltivate e alimentate con sieri di origine animale o vegetale che ne consentono lo sviluppo fino a farle diventare tessuto muscolare. Primo hamburger prodotto in laboratorio da Università di Maastricht nel 2013, derivato da cellule staminali prelevate da una mucca viva. Attualmente solo Singapore ha regolamentato la vendita di carne da laboratorio (pollame).
- 2. Entomofagia : il consumo di insetti** costituisce un'ulteriore alternativa all'assunzione di proteine da animali d'allevamento. Nel 2021 l'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha espresso una valutazione favorevole circa la sicurezza del *Tenebrio molitor*, noto come tarma o verme della farina per l'alimentazione umana; primo caso di riconoscimento di un insetto quale alimento umano sul mercato comunitario. A metà del 2021 risultavano inoltrate oltre 10 richieste di autorizzazione per altrettante specie di insetti da parte di produttori comunitari che extracomunitari.



Il settore mondiale della nutraceutica

Nell'insieme, nel 2021 si tratta di 500 miliardi di dollari, con previsione di crescita nel più lungo periodo nell'ordine del 6,9% medio annuo, per un valore atteso di circa 745 miliardi di dollari nel 2027.





- RAPPORTO
CIBO/SALUTE
- RAPPORTO
CIBO/AMBIENTE
- GLI ELEMENTI CHE
HANNO ISPIRATO
«RAFFAELLO 1483»





- La VITAMINA D contribuisce al mantenimento dei normali livelli di Calcio nel sangue ed al fisiologico assorbimento, utilizzo del Calcio e del Fosforo.
- La VITAMINA B6 contribuisce alla normale regolazione dell'attività ormonale ed unitamente alla B12 è utile per la normale funzione del sistema immunitario.
- La VITAMINA B12, oltre ad essere utile nei casi di carenza o di ridotto apporto con la dieta, contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento.





GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Fattoria Petriņi